



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets

⑪ Numéro de publication:

0 073 173
A1

⑫

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

⑬ Numéro de dépôt: 82401563.0

⑭ Date de dépôt: 20.08.82

⑮ Int. Cl.³: **C 07 G 17/00**

A 23 L 1/30, A 61 K 7/48

⑯ Priorité: 21.08.81 FR 8116127

⑰ Date de publication de la demande:
02.03.83 Bulletin 83/9

⑱ Etats contractants désignés:
CH DE FR GB LI NL

⑲ Demandeur: Lemonnier, Monique, née Perrier
"Les Bucoliques" 10 chemin aux Bœufs
F-14123 Ms-Plaine(FR)

⑳ Inventeur: Lemonnier, Monique, née Perrier
"Les Bucoliques" 10 chemin aux Bœufs
F-14123 Ms-Plaine(FR)

㉑ Mandataire: Letheule, Jacqueline
5 Rue José-Maria de Héredia
F-75007 Paris(FR)

㉒ Produits extraits d'animaux marins invertébrés, leur préparation et leurs applications en diététique et en cosmétologie.

㉓ Produits à propriétés reconstituantes et revitalisantes à base de composés du type de ceux pouvant être obtenus à partir d'animaux marins invertébrés, utilisables en diététique et cosmétologie.

EP 0 073 173 A1

0073173

" Produits extraits d'animaux marins invertébrés, leur préparation et leurs applications en diététique et en cosmétologie ".

L'invention est relative à des nouveaux produits possédant notamment des propriétés reconstituantes et revitalisantes, à un procédé pour leur préparation et à leurs applications plus spécialement en diététique et en cosmétologie.

5 Pour remédier à certaines carences physiologiques entraînant par exemple le rachitisme ou l'anémie, on a largement utilisé des produits obtenus à partir de poissons, tels que des autolysats de poisson ou encore de l'huile de foie de morue.

10 On a pu remédier, tout au moins en partie, aux problèmes gustatifs posés par ces produits en les administrant sous des présentations solides ou par injection. Ces produits, plus spécialement l'huile de foie de morue, présentent cependant l'inconvénient d'être plus ou moins bien tolérés par certains organismes. En particulier l'huile de foie de morue présente des teneurs élevées en graisses saturées d'origine animale, qui augmentent donc, d'une manière désavantageuse, le taux de cholestérol du patient. Elle renferme également du squalène et du lanostérol dont l'assimilation peut être difficile.

15

20

La recherche de produits plus satisfaisants a conduit l'inventeur à étudier les composés pouvant être obtenus à partir d'animaux marins autres que les poissons. Il s'est avéré alors qu'en utilisant certains types d'animaux marins, il était possible de disposer de composés précis pour l'élaboration de produits de grande valeur possédant, en particulier vis-à-vis de l'organisme, des propriétés reconstituantes ainsi que des propriétés revitalisantes des tissus.

30 L'invention a pour but donc de fournir de nouveaux produits

0073173

posèdent notamment des propriétés reconstituantes et revitalisantes et renfermant des composés pouvant être obtenus à partir d'une matière première largement répandue et par là, d'un grand intérêt économique.

5 Elle a également pour but de fournir un procédé de mise en œuvre aisée et dont le coût permet une exploitation à l'échelle industrielle.

Elle vise également à fournir des compositions mettant notamment à profit les propriétés reconstituantes et revitalisantes des produits de l'invention avantageusement en diététique humaine et animale et en cosmétologie.

Les produits de l'invention à propriétés notamment reconstituantes et revitalisantes sont caractérisés en ce qu'ils renferment au moins un composé du type de ceux pouvant être extraits d'animaux marins invertébrés de préférence des astéries ou étoiles de mer, plus spécialement de leurs tissus nerveux et/ou autres éléments physiologiques, entre autres, le foie et l'estomac.

D'une manière surprenante l'étude de cette classe d'animaux en particulier des étoiles de mer à l'exclusion des oursins en cosmétologie (brevets FR n°71.54657 à 61 k, en priorité d'un premier brevet italien n°20.292 A/70, et brevets FR n°1.272.953, 1.350.055 à 61 k) a montré qu'il était possible d'en extraire des composés utilisables chez l'homme et l'animal malgré la spécificité de ces composés vis-à-vis des espèces en question et les divers parasites rencontrés dans celles-ci qu'il est possible d'éliminer sélectivement. Connaissant la large distribution de par le monde de ces animaux on mesurera l'intérêt de leur utilisation comme matière première pour l'élaboration des produits de l'invention.

Selon un mode de réalisation à l'invention, les co... osés

0073173

en question entrant dans la composition des produits de l'invention sont des acides aminés en tant que tels et/ou sous forme de peptides et/ou de protéines. L'armi ces acides aminés on citera le tryptophane: celui-ci étant détruit par l'hydrolyse chlorhydrique, on hydrolyse la solution protéique pendant 4 à 8 heures par du NaOH 2-4N ou hydrolyse enzymatique à température n'excédant pas 30°C. Le mélange obtenu est fractionné et analysé par chromatographie sur résine échangeuse de cations selon la technique de MOORE et Stein. Le tryptophane peut encore être caractérisé par la réaction d'ADAMKIEWIEZ-HOPKINS (caractéristique du noyau indole qui en milieu acide et à froid donne une coloration violette), ou l'on utilise une autre méthode usuelle.

On citera encore la Lysine obtenue par le méthode de FOX, DUNN et STODDARD par exemple en se souvenant que la stérification l'altère et qu'elle peut être bloquée par la réaction de MAILLARD. Le procédé par synthèse de BUCHERER est fort connu. Enfin à une façon générale on citera les acides aminés essentiels pour l'homme ou les animaux identifiés par la méthode HOWEVER de préférence.

D'autres composés sont constitués par des hormones tirées de différents organes, gonades, sperme, crânes, follicules, œufs, larves, tissus, sécrétions et autres et/ou des enzymes telles que la pepsine extraite de la ruqueuse stomacale puis préparée par exemple selon le procédé MCFARTHROP, et la trypsine (précurseurs pepsinogène, trypsinogène). L'isolation de la trypsine est obtenue de préférence par la méthode CALVATORE et autres, l'électrophorèse sur gel est réalisée selon la méthode de PANAYI et CHAIKLEY, l'activité enzymatique est déterminée selon la méthode de HUHTEL et à la température de 35°C.

Selon un autre mode de réalisation de l'invention, ces composés sont constitués, ou renferment en plus des composés

0073173

évoqués ci-dessus, des éléments minéraux, sous forme de sels, complexes ou autres dérivés.

Un élément préféré est constitué par le fer. Lorsqu'il est employé sous forme de sels, les sels utilisés selon l'invention seront les sels ferreux et avantageusement l'oxalate $FeC_2O_4 \cdot 2H_2O$ de fer dosé selon la posologie courante du Codex. On évitera les boissons au quinquina, cola, coca, rathantia, les vins médicinaux et autres prises dont l'antipyrine.

10 Parmi les autres éléments utilisés dans les produits de l'invention, seuls ou en combinaison, on citera le calcium, le chrome, le zinc, le manganèse, le cuivre. Le phosphore sera évité avec les sels ferreux. Il peut être déterminé par la méthode de BRIGGS.

15 Selon un autre mode préféré de l'invention, ces produits renferment en outre de la pectine. On utilise plus spécialement de la pectine sèche de pomme.

20 D'une manière avantageuse, on note une interaction favorable de ces différents composés. La pectine présente ainsi l'avantage de diminuer en synergie avec le fer les fortes teneurs en cholestérol et de remédier à certains troubles de la digestion comme les calculs biliaires et les troubles intestinaux. Grâce également à l'apport des enzymes digestives, protéolitiques et autres contenues dans les protéines, extraites selon les méthodes usuelles à partir des étoiles de mer de 25 préférence, et/ou des peptides, et/ou des acides aminés, et qui agissent notamment sur la pectine, la digestibilité et le transit se trouvent accrues.

30 Comme déjà indiqué, l'étude des propriétés des composés pouvant être obtenus à partir d'animaux marins invertébrés, de préférence à partir des étoiles de mer, a montré qu'il était possible de disposer de composés de grande valeur quant à leurs propriétés reconstituantes vis-à-vis de l'organisme et même ravitalisantes à l'égard des tissus, en particulier les protéines et/ou peptides et/ou hormones et/ou



enzymes et/ou éléments minéraux et/ou vitamines tirés des étoiles de mer de préférence ou de leurs organes, sécrétions, œufs, sperme, gonades, ovaires, follicules, membranes et liquides cellulaires ou autres. Les propriétés des produits de l'invention sont alors mises à profit pour l'élaboration de compositions possédant de remarquables qualités en tant que reconstituantes et/ou revitalisantes et utilisables de ce fait en diététique et en cosmétologie.

L'invention vise donc également des compositions diététiques et des compositions cosmétologiques renfermant une quantité efficace d'au moins l'un des composés des produits évoqués ci-dessus.

Des compositions humaines préférées en diététique renferment environ 15 à 30% en poids de protéines (et/ou peptides et/ou acides aminés), avantageusement de l'ordre de 20 à 25% en poids, 0,15 à 0,50% en fer , environ de préférence 0,30 à 0,35% et de 1 à 1,5% , plus spécialement de l'ordre de 1,3% de pectine (par rapport au poids sec de produit final) On peut incorporer des hormones et/ou des enzymes dans la dose individuelle pour adulte de protéine rapportée ci-dessus.

L'utilisation des compositions de l'invention provoque le "coup de fouet" salutaire en limitant autant que faire ce peut la teneur en cholestérol et en augmentant la tolérance digestive ce qui est particulièrement appréciable dans le cas d'organismes délicats.

Les compositions diététiques selon l'invention peuvent renfermer en outre avantageusement une ou plusieurs substances actives , en particulier une ou plusieurs vitamines et/ou un ou plusieurs sels minéraux, en particulier des sels de calcium.. Des vitamines appropriées sont constituées notamment par les vitamines A,B1,B2,B6,B12,PF,C,D2,E et I selon les normes usuelles.

Les compositions diététiques peuvent en outre contenir des

0073173

additifs tels que correcteurs de goûts, par exemple des sucres ou des agents édulcorants ou encore des acides arômatisants, des épices, arômes et autres, et excipients habituels.

5 Les formes de présentation habituelles pour ce type de produit, telles que granulés, comprimés, pilules, ampoules, sirops, bonbons, pâtes à mâcher ou toute autre forme appropriée d'administration quelle qu'elle soit, par voie orale, injectable, parentérale, rectale ou autres sont utilisées;

10 10 les voies parentérales, injectables n'étant entreprises qu'en dernier lieu et en solution stérile et neutre sous la surveillance médicale usuelle.

15 Les granulés sont préférés en raison de leur facilité d'absorption. Ces granulés peuvent être préparés par des techniques usuelles, par exemple, à l'aide de cylindres à granulés ou par atomisation, pelletisation ou calandrage. Les granulés sont de préférence à des dimensions de particules d'environ 0,5 à 5 mm et de préférence de 1 à 3 mm. On peut faciliter la consommation des granulés par différents revêtements comme, par exemple, la dragéification de l'enveloppe. On peut utiliser pour ce faire, toutes les techniques usuelles et les substances autorisées par la législation sur les produits alimentaires. Les granulés peuvent contenir en outre des liants, des désagrégants, des lubrifiants.

25 25 La dose individuelle quotidienne, administrée avantagusement en deux ou trois fois à un adulte, contient de 50 à 96 g environ, de préférence, de l'ordre de 70 à 80 g de protéines, le taux de 1g de protéines par 1g de poids par jour étant généralement adopté, et/ou 15 à 30 mg de fer, de préférence de l'ordre de 20 à 25 mg.

30 Avec les compositions préférées de l'invention renfermant de la pectine, on utilise cette dernière à des doses de 2 à 4g environ, de préférence de l'ordre de 3g.

0073173

Dans le cas où l'on dispose de compositions diététiques renfermant des vitamines, on met en œuvre ces dernières à raison d'environ 1500 à 1900 unités nationales de vitamines A, toujours pour un adulte. Pour les adolescents, 5 les enfants au dessus ou au dessous de 2 ans, les doses de chaque vitamine seront modulées selon les indications du Codex ou directives du Ministère de la Santé de chaque pays concerné par l'invention. Les éventuelles contre-indications devront être respectées comme par exemple la vitamine A 10 pour les nourrissons.

Concernant les vitamines suivantes pourront éventuellement être utilisées avantageusement selon les doses pour adultes indiquées ci-après:

Vitamine B1 : de 0,2 à 0,6 mg

15 Vitamine B2 : de 0,5 à 1 mg

Vitamine B12 : de 1,5 à 2,5 µg

Vitamine C : de 50 à 50 mg

Vitamine E : de 50 à 50 mg

20 Les sels de calcium éventuellement mis en œuvre dans ces compositions, seront présents dans des proportions permettant d'administrer des doses quotidiennes de ces dernières de l'ordre de 200 à 450 mg environ, de préférence de l'ordre de 300 à 350 mg.

Une action de grande efficacité vis-à-vis des tissus cutanés a également été mise en évidence plus spécialement à 25 base de protéines(et/ou d'acides aminés et/ou peptides et/ou hormones et/ou oligo-éléments. On notera que l'emploi des vitamines autres que naturelles sera exclu.

30 L'utilisation des produits de l'invention en cosmetologie entrent donc également dans le cadre de l'invention.

Dans cette application, on a recours à des formes appropriées pour l'usage externe et les applications locales, telles que crèmes, pommades, huiles, gels, laits, mascaras pour cils,

masques de beauté ou encore shampoing et autres.

Les produits de l'invention, avantagereusement les protéines, et/ou peptides et/ou acides aminés (collagène, élastine, glycoprotéines, protéoglycannes par exemple), éventuellement avec des hormones sont utilisés à raison de 1 à 20 parties en poids environ par rapport aux autres constituants, excipients et éventuellement substances actives mises en oeuvre.

L'un des constituants peut être le zinc: Les crèmes protéiques pour la peau contenant du zinc doivent avoir une souplesse et une onctuosité permettant une application facile et un PH proche de celui du tissu cutané, compris entre 5,5 et 7. L'oxyde de zinc ZnO 25 g soit 25%. L'oxyde de zinc est préparé par calcination du zinc de façon usuelle à des doses variant de 5 à 50% en ce qui concerne les poudres de beurre ou encore le stéarate de zinc($C18H36O2$) $2Zn$ se préparent aussi couramment et employé à des doses de 5 à 10%, enfin l'undécylénate de zinc ($(CH_3(CH_2)_9COO)_2Zn$) qui adhère bien à la peau.

L'application des compositions de l'invention exerce un effet favorable sur la régénérescence des tissus et sur leur équilibre métabolique.

D'une manière avantageuse, on relève une tolérance absolue des compositions de l'invention utilisées aussi bien en diététique qu'en cosmétiologie après différents tests sur différents sujets.

Pour extraire les composés désirés des animaux marins considérés, on a recours aux techniques habituelles appropriées à chaque type de composés. Les protéines seront plus spécialement extraites sous forme de précipités obtenus par défécation de préférence trichloracétique ou à l'aide d'une solution de sulfate d'ammonium ou de sodium à 50% ou autre sel neutre, solvant organique ou tout moyen connu pour l'ex-

traction des protéines.

Pour la récupération des protéines, on procède selon les techniques usuelles, par exemple par filtration, ultra-filtration, chromatographie et analogues. On peut également procéder par électrophorèses avec support ou non de l'électrolyte. La solution protéique peut être dosée par la méthode KJELDAHL sachant que statistiquement les protéines contiennent 16% d'azote. Par recouplement en laboratoire, on transforme l'azote en sulfate d'ammonium et on dose ensuite par acidimétrie après distillation.

Illustration possible:

Les étoiles de mer collectées sont congelées à -20°C ou maintenues dans l'eau de mer à salinité et à température ambiante. Les étoiles congelées sont ramenées à température 15 ménagère pour qu'on puisse procéder à l'extraction des glandes. (congélation dans les trois heures maxima de la prise).

Les glandes sont nettoyées soigneusement puis broyées par pilon ou mixées, puis centrifugées. Elles sont alors mélangées à de l'eau bidistillée refroidie avec du sulfate d'ammonium à 50%. Les protéines peuvent (protéines brutes) alors être précipitées par thermocoagulation s'il s'agit d'albumineuses ou pour les protéines thermostables on peut encore faire une hydrolyse acide avec par exemple de l'acide chlorhydrique HCL 6N chauffé à 105°C pendant 2-3 h. L'acide est évaporé. Lavage et séchage.

Les protéines peuvent être identifiées en acides aminés par exemple par chromatographie sur colonne échangeuse d'ions qui permet une analyse qualitative et quantitative. 30 L'hydrolysat traverse la colonne à résine sulfonée puis est éluée par une solution tampon de citrate de sodium. On utilise deux colonnes: la première tamponnée à PH 5,3 sépare les acides aminés basiques; la seconde à PH 3,25 ou 4,25 sépare les autres acides aminés. L'éluat est mélangé à une



0073173

solution de ninhydrine puis chauffé pendant 20 minutes.

L'absorption des produits de la réaction avec la ninhydrine est mesurée dans un spectrophotomètre ce qui donne des pics reconnaissables.

5 Pour purifier les protéines on peut opérer par fractionnements avec filtration sur gel de silice ou électrophorèse selon TISELIUS ou encore par ultracentrifugation par la méthode de SVEDBERG ...

L'hydrolysat s'opère de 24H à 48H maximum.

10 Les protéines thermostables pourront être amalgamées aux différents produits de l'invention ayant tous la même texture puis upirisées.

Les protéines thermolabiles, particulièrement les enzymes amalgamées aux produits de l'invention seront de préférence 15 tyndallisées ou lyophilisées selon leur fragilité à la chaleur et/ou au froid, ou encore stérilisées par filtration.

Obtention de poudre acétoneuse:

Les plantes ou tissus broyés et mixés par exemple 100g, sont dissous dans 2L de 0.1M de Na_2CO_3 à PH 8.5 contenant 20 0.7M de NaCL. La mixture est agitée avantagusement pendant quatre heures à 4°C et centrifugée à 10 000 (rotations par minute) pendant 2 heures. Le supernatant est décanté et un solide par exemple $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ est ajouté jusqu'à ce que la saturation soit achevée. La matière est centrifugée de préférence à 30 000 pendant 1 heure et le précipité obtenu 25 est mis de côté au froid à -20°C jusqu'à utilisation.

Obtention des sels ferreux:

Fe est libéré de ses complexes protéiques par hydrolyse pendant par exemple trois heures avec du CLH à PH 4,5. 30 Après minéralisation par voie humide et après avoir réduit au préalable les ions ferriques Fe^{3+} en ions ferreux Fe^{2+} au moyen d'hydroquinone par exemple, le fer sera dosé par colorimétrie de préférence en utilisant la méthode à l'ortho-phénantroline à PH 3,5 ou par la méthode des complexonsIII



0073173

avec le réactif de PATTON et READER. L'oxalate de fer peut être dosé par une solution de permanganate de potassium à 0,1N de préférence, sur filtre.

Le fer sera donc avantageusement extrait par hydrolyse du matériau de départ ou tout autre moyen couramment utilisé dans ce type de technique.

Exemple 1 - Composition utilisable en diététique comme produit reconstituant -

Les ingrédients suivants, en poudre, sont mélangés selon les proportions respectives indiquées :

	parties en poids
- Protéines d'étoiles de mer	30
- Pectine sèche de pomme	1
- Sucre de betterave	2

A partir de cette composition, on forme des granulés de 0,05 à 0,06 mg de 1,5 mm de long environ et de 1 mm de diamètre environ, par atomisation avec de l'eau dans un séchoir tourbillonnaire à une température de l'ordre de 60°C environ puis passage dans une machine à granulés à cylindres. Les granulés sont séchés et tamisés une fois obtenus (ouvertures des mailles de 0,8 à 0,9 mm environ).

Selon une variante, on forme des dragées, en recouvrant des granulés avec un revêtement comme suit :

Sur des granulés obtenus à partir d'une composition formée de 30 parties en poids de protéines d'étoiles de mer, une partie en poids de pectine, deux parties en poids de sucre et 0,5 partie en poids de substances reconstituantes, on pulvérise, en couche fluidisée, une solution aqueuse sucrée renfermant de l'acide citrique. Ces dragées obtenues sont ensuite séchées à l'étuve.

On dispose ainsi de compositions énergétiques, digestes, qui, par un apport adapté en éléments précieux pour l'or-

ganisme, permettant d'augmenter son potentiel. Ces compositions sont particulièrement appropriées dans les cas d'asthénies et d'anémies et, d'une manière générale, de grande fatigue de l'organisme ou dans les cas de croissance.

Chez différents sujets ayant utilisé régulièrement une composition selon l'invention à raison de trois fois par jour, on a observé, dès la troisième semaine une amélioration nette de la forme physique.

10 Exemple 2 - Composition reconstituante utilisable en diététique animale se présentant sous forme d'un bloc à lécher.

On prépare un bloc à lécher, de 2 à 3 kg selon l'animal à traiter, à l'aide de 1 à 20% environ de poudre de lait sèche, de 1 à 5% environ de vitamines, de 1 à 5% environ de compléments minéraux dont avantageusement 1% en fer et de 1 à 45% environ de protéines (et/ou peptides et/ou acides aminés).

20 D'une façon générale, on peut compter 1 g de protéines par kilo de poids de l'animal à traiter en besoin par jour et maximum 1 g à 1,2 g d'oxalate de fer pour une bête de 100kg

25 Dans une variante, on ajoute 1 à 20% de glucides et lipides (et/ou lipides), 1 à 3% de pectine. Les glucides et les lipides pouvant aussi être éventuellement obtenus à partir des animaux marins invertébrés, traités, de préférence à partir des étoiles de mer.

30 Le mélange de ces différents ingrédients est compressé par exemple sous une pression de 180kg/cm² pendant une à deux minutes. Les blocs à lécher sont d'un emploi facile mais on peut également utiliser les compositions de l'invention destinées aux animaux sous toute autre forme appropriée, en leur ajoutant éventuellement des correcteurs de goût et en les mélangeant à la nourriture.

Exemple 3 - Compositions utilisables en cosmétologie -

- Masque de beauté :

On prépare un masque de beauté à l'aide des ingrédients :

- 1 à 70% en poids d'albumine ,
- 1 à 10% en poids de produit astringent tel que la pulpe de concombre ,
- 1 à 20% en poids de protéines (et/ou peptides et/ou acides aminés), accompagnés éventuellement d'hormones selon l'invention.

Après l'application, le masque est aisément enlevé avec de

10 l'eau de rose.

Dans une variante, on utilise de l'argile, une composition lipidique telle que de l'huile d'olives, ou du citron et des protéines (et/ou peptides et/ou acides aminés) , avec éventuellement des hormones selon l'invention..

15 - Mascara pour cils -

Les protéines et autres composés de l'invention sont mélangés à de l'huile de ricin.

Exemple 4 - Obtention de protéines (thermostables avantageusement) d'étoiles de mer -

20 On soumet 100kg d'étoiles de mer à un traitement comprenant leur lavage, séchage et broyage.

La poudre obtenue est soumise à un traitement d'upérisation et non de stérilisation dans des conditions permettant de détruire les parasites de l'étoile de mer tout en conservant les substances actives recherchées.

25 On procède aux opérations d'extraction selon les processus classiques par exemple à l'aide de sulfate de sodium.

REVENDICATIONS

1. Produits possédant notamment des propriétés reconstituantes et revitalisantes caractérisés en ce qu'ils renferment au moins un composé du type de ceux pouvant être extraits d'animaux marins invertébrés, à l'exclusion des oursins en cosmétologie (brevets français N° 1.272.933, 1.350.038 A 61 k et brevet français N° 71.54657 A 61 k7/00 en priorité d'un premier brevet italien N° 30.292 A/70), de préférence des astéries ou étoiles de mer, plus spécialement de leurs tissus nerveux et/ou autres éléments physiologiques entre autre le foie et l'estomac.
2. Produits selon la revendication 1, caractérisés en ce que les composés entrant dans sa composition sont des acides aminés en tant que tels et/ou sous forme de peptides et/ou de protéines et/ou des enzymes, et/ou des hormones, et/ou des vitamines, et/ou des éléments minéraux, sous forme de sels, complexes ou autres dérivés, plus spécialement du fer sous forme de sels ferreux, avantagusement l'oxalate.
3. Produits selon la revendication 2, caractérisés en ce qu'ils renferment en outre de la pectine, de préférence de la pectine sèche de pomme.
4. Application des produits selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, pour l'élaboration de compositions utilisables en diététique ou en cosmétologie.
5. Compositions diététiques caractérisées en ce qu'elles renferment de préférence de 15 à 30% en poids de protéines et/ou peptides et/ou acides aminés avantagusement de l'ordre de 20 à 25%, de 0,15 à 0,50% d'éléments minéraux, plus spécialement du fer, de préférence 0,30 à 0,35%, et de 1 à 1,5%, plus spécialement de l'ordre de 1,3% de pectine (par rapport au poids sec du produit final).
6. Compositions diététiques selon la revendication 5, caractérisées en ce qu'elles renferment, en outre, une ou plusieurs substances actives, en particulier une ou plusieurs vitamines et/ou des hormones et/ou des enzymes et/ou un ou plusieurs sels minéraux tels que des sels de calcium et/ou d'un des éléments suivants seuls ou en combinaison à



0073173

savoir le phosphore, le zinc, le cuivre, le manganèse, le chrome et/ou, également, des additifs tels que des correcteurs de goût ou des acides arômatisants, des épices, des arômes et analogues et excipients habituels.

5 7. Compositions diététiques humaines selon la revendication 5 ou 6, caractérisées en ce qu'elles se présentent sous forme de granulés, pilules, comprimés, bonbons, pâtes à mâcher, sirops ou toute autre forme pour l'administration par voie orale, injectable, parentérale, rectale ou autres.

10 8. Compositions selon l'une quelconque des revendications 5 à 7, caractérisées en ce qu'elles sont administrées par exemple pour un adulte à des doses quotidiennes contenant de 50 à 96 g environ de protéines, de préférence de l'ordre de 70 à 80 g, et/ou de 15 à 30 mg environ, de préférence de l'ordre de 20 à 25 mg de fer, et contiennent en outre, avantageusement de 2 à 4 g environ, de préférence de l'ordre de 3 g de pectine.

15 9. Compositions cosmétologiques, caractérisées en ce qu'elles renferment des protéines et/ou des peptides et/ou des acides aminés tels que définis dans la revendication 2, et/ou des éléments minéraux tels que définis dans la revendication 6, avantageusement le zinc, avec éventuellement des hormones et/ou d'autres substances actives, et les excipients habituels.

20 25 10. Compositions diététiques animales, selon les revendications 2, 3 et 6, caractérisées en ce qu'elles se présentent par exemple sous forme d'un bloc à lécher de 2 à 5 kg selon l'animal à traiter et renfermant de préférence 1 à 20% environ de lait en poudre, de 1 à 5% environ de vitamines, de 1 à 5% environ de compléments minéraux dont avantageusement 1% en fer et de 1 à 45% environ de protéines et/ou peptides et/ou acides aminés. D'une façon générale on peut compter 1g de protéines par kilo de poids de l'animal à traiter en besoin par jour et 1g d'oxalate de fer à 1,2g pour une bête de 100 Kg.

On peut ajouter 1 à 20% de glucides et/ou lipides obtenus éventuellement à partir de préférence des étoiles de mer,

0073173

et 1 à 5% de pectine environ. Le mélange des différents ingrédients étant par exemple compressé sous une pression de 180 kg/cm² pendant une à deux minutes.

11. Procédé de préparation des produits selon l'une quel-
5 conque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce qu'on
procède aux opérations d'extraction selon des techniques
habituelles, par exemple, par défécation trichloracétique
ou à l'aide de solution de sulfate d'ammonium ou de sodium
à 50% ou autre sel neutre, solvant organique ou tout
10 moyen connu pour l'extraction des protéines, celles-ci et/ou
les peptides et/ou les acides aminés étant récupérés par
filtration, ultrafiltration, ultracentrifugation, chro-
matographie et analogues, ou encore électrophorèse. Le
mode de préparation des enzymes et des horzones dépendra
15 de la matière première, gonades, sperme, ovaires, follicules,
oeufs, tissus, larves, sécrétions, et autres. Les éléments
minéraux seront obtenus par hydrolyse du matériau de dé-
part ou tout autre moyen couramment utilisé dans ce type
de technique. Les produits tirés des animaux marins inver-
20 tébrés, des étoiles de mer de préférence, subiront un tra-
tement sélectif pour en éliminer les parasites.

--- --





Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

0073173

Numéro de la demande

EP 82 40 1563

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS

Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl. 3)
X	--- CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 50, no. 15, 10 Août 1956, colonne 10879i-10880a,b,c, Columbus Ohio (USA); H.HIGASHI et al.: "Utilization of unexplored marine animals for feed. I. Production of starfish solubles for feed". & BULL. JAPAN. SOC. SCI. FISHERIES 21, 271-9(1955). *Résumé*	1,2,4 10,11	C 07 G 17/00 A 23 L 1/30 A 61 K 7/48
X	--- CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 40, no. 16, 20 Août 1946, no. 4819(6), Columbus Ohio (USA); A.M.FRENS et al.: "Starfish meal as protein feed". & VERSLAG. LANDB. ONDERZOEK. No. 51, (4) C 59-74(1945). *Résumé*	1,2,4 7	
X	--- CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 39, no. 4, 20 février 1945, colonne 732(9), Columbus Ohio (USA); R.E.MORSE et al.: "The value of starfish meal in the poultry starting ration". & POULTRY SCI. 23, 408-412(1944) *Résumé*	1,2,4 7,9	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl. 3)
X	--- CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 38, no. 20, 20 octobre 1944, colonne 5611(3), Columbus Ohio (USA); H.R.BIRD: "Dehydrated pea vines and starfisch meal in poultry feeds". & POULTRY SCI. 23, 76-7(1944). *Résumé*	1,2,4	A 61 K

Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE	Date d'achèvement de la recherche 18-11-1982	Examinateur MARIE A.L.L.	
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X particulièrement pertinent à lui seul	T théorie ou principe à la base de l'invention		
Y particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie	E document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date		
A arrière-plan technologique	D cité dans la demande		
O divulgation non-écrite	L cité pour d'autres raisons		
P document intercalaire	& membre de la même famille, document correspondant		